

# MENU DEGUSTATION

## MARE

**Οσπριάδα** με καπνιστό χέλι, τομάτα, κολοκυθάκι και αρωματικά.  
**Osprjada (: beans & chickpeas variety)** with smoked eel, tomato, zucchini, aromatics herbs.  
**Anhydrous Santorini | ΠΟΠ Σαντορίνη - PDO Santorini**

\*\*\*

**Χταπόδι ψητό** με φάβα Σαντορίνης, κρεμμυδάκια, κάπαρη και λιαστά ντοματίνια.  
**Grilled octopus** with local delicacy Santorinian fava PDO (yellow split pea puree), onions, caper and dried tomatoes.  
**Anhydrous Afoura | ΠΟΠ Σαντορίνη - PDO Santorini**

\*\*\*

**Μαριναρισμένο ψάρι** με χυμό εσπεριδοειδών, κρέμα αβοκάντο και πράσινο μήλο.  
**Fish marinated** with citrus juice, avocado cream and green apple.  
**Anhydrous Krama | ΠΟΠ Σαντορίνη - PDO Santorini**

\*\*\*

**Λαβράκι ψητό** με μανέστρα, κρόκο Κοζάνης και μπολονέζ από απάκι.  
**Grilled sea bass** with orzo barley, Krokos Kozanis PDO "Greek saffron" and bolognese from "apaki" (cured pork).  
**Anhydrous ICON | ΠΟΠ Σαντορίνη - PDO Santorini**

\*\*\*

**“Ένα διαφορετικό γαλακτομπούρεκο”** καραμελωμένο φύλλο κρούστας με κρέμα ρυζιού, ζελέ μελιού και παγωτό μαστίχα.  
**"Alternative galaktoboureko"** caramelized filo pastry with rice cream, honey jelly, and mastiha ice cream.

**Anhydrous Vinsanto | Από το βαρέλι – From the barrel**

Τιμή ανά άτομο | Price per person

95.00 €